

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Edisi ke-6. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik *Snack Bar* Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternative Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Amini, 2015. Gandum dan Olahraga Diet. <http://rumah-amini.com>. [30 Juni 2015]
- Andri, Rafki. 2015. Pengaruh Campuran Tepung Gandum Varietas SO₁₀ dengan Terigu dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Andalas, Padang
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis*. 16th ed. AOAC Int. Washington D. C.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2010. *Snack* Kedelai Hambat Penuaan. <http://www.cbn.net.id>. [5 Juni 2015]
- Avianty, S. 2013. Indeks Glikemik *Snack Bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternative Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI-3571-2009. Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- Bogasari, 1997. *Quality Control of Raw material Wheat flour and By Product*. Jakarta: PT. ISM Bogasari Flour Mills.
- Buckle, K.A. Edwards, R.A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta: UI Press.
- Budi, U. 2006. Memilih Tepung Terigu Yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue kering. <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/memilih-tepung-terigu-yang-benar-untuk-html>). [5 Juni 2015]
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai Khasiat Dan Teknologi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chandra, F. 2010. Formulasi *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Dahlan, M. 2010. Teknologi Produksi Benih Gandum. Balai Penelitian Tanaman Sereal. <http://agribisnis.deptan.go.id/web/diperta-ntb/artikel/gandum.html>. [30 Mei 2015]

- Danil. 2010. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 40 hal.
- Demam, JM. 1997. Kimia Makanan. Bandung: Penerbit ITB
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 1973. *Energy and Protein Requirements*. Geneva: Report of Joint FAO/WHO/UN expert consultation.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Febrianto, E.B. 2014. Seleksi Galu-Galur Putatif Mutan Gandum (*Triticum aestivum* L.) di Dataran menengah lingkungan Tropis. [Abstrak]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Ferawati, 2009. Formulasi Dan Pembuatan *Banana Bars* Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, dan Pisang Sebagai Alternative Pangan Darurat. Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian: IPB, Bogor
- Gaines. 1992. *Instrumental Measurement of Cookie Hardness*. Cereal Chemistry.
- Gembong, T. 2004. Taksonomi Tumbuhan (*Seprmatophyta*). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Gillies, M.T. 1974. *Compressed Food Bars*. Noyet Data Corporation. Park Ridge. New Jersey.
- Haryadi, A. 2005. Mencermati Label dan Iklan Pangan. <http://web.ipb.ac.id> [9 November 2015]
- Inayati, I. 1991. Biscuit, Crakers, Cookies: Pengenalan Tentang Aspek Bahan Baku, Teknologi, dan Produksi. Makalah yang disampaikan dalam Seminar Industri Pangan: Intitut Pertanian Bogor, Bogor
- Jauhari, A. 2013. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Yogyakarta: Jaya Ilmu.
- Jauhariah, D., dan Fitriyono A., 2013. *Snack Bar* Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. *Journal of Nutrition College*. Vol 2, No. 2.
- Kirby, E.J.M. 2002. *Botary Of Wheat Plant*. In: BC Curtis, S Rajaram, H Gomez Maepheron, eds. Bread Wheat. Improvement And Production. Food Agriculture Organization Rome. <http://www.faoorg/doerep/006/y4011e05.html>. [30 Mei 2015]
- Koeswara, D. 2010. Manfaat Serat Makanan Tidak Larut. <http://www.ekobookpangan.com> [15 Oktober 2015]

- Koeswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kurniawati. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, Volume 1. <http://www.researchgate.net/publication/276146162> [10 Februari 2016]
- Manurlisma. 2005. Pengaruh Komposisi tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max (L) Meer*) dalam Pembuatan ‘Flakes’ [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Mazt, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. 3rd. The AVI Publishing co. Inc, west Port, Conecticut.
- Muchtadi, D. 1993. Nurtifikasi Pangan (Peningkatan Nilai Gizi Pangan). Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana, IPB.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T., R., Sugiyono, Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Murtini, S. S. 2005. *Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Fungsional Tepung Gandum Lokal Varietas Selayar, Nias, Dan Dewata*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis*. Maecel Decker, Inc. New York
- Novita, N. 2010. Energi Bar Bukan Makanan Ajaib. http://www.femina-online.com/issue/issue_detail.sp?id=582&cid=2&views=54. [6 Juni 2015]
- Nurmala, S. W. 1998. *Serealia Sumber Karbohidrat Utama*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pane, R. 2013. *Sifat Fisik dan Kimia Gandum dan Tepung Terigu Serta Aplikasinya pada Roti Manis dan Mi* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Pentadini, F. 2014. *Nilai Indeks Glikemik Dan Kadar Gizi Mi Gandum (Triticum Aestivum L.) Utuh Var. Dewata*. Salatiga : Program Studi Kimia, Fakultas Sains Dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian: Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Priyanto, S. H., Murdono, D., dan Theresa, D. K. 2015. *Eksplorasi Olahan Makanan Berbasis Biji Gandum Domestik (Triticum Aestivum L. Varietas Dewata)*

- Melalui Organoleptik. Salatiga : Fakultas Pertanian, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Rahman, T., Rohman, L., dan Riyanti, E., 2011. Optimasi proses Pembuatan *Food Bar* Berbasis pisang. Prosiding SNA2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan.
- Rahmi, A. 2003. Wheat Germ-Bran Granola Bars Kaya Nutrisi untuk Kebutuhan Ibu Hamil. [Skripsi]. Institute Pertanian Bogor. Bogor <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/18209>. [18 Agustus 2015]
- Rufaizah, Ummi. 2011. Pemanfaatam Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Pada Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri. [Skripsi]. Depertemen Gizi Masyarakat. Fakultas Teknologi Manusia. IPB, Bogor.
- Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). Malang : Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB: Bogor
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudarmadji, S, Haryono, B dan Suhardi. 1997. Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian (edisi keempat). Yogyakarta: Liberty
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Jakarta: Penerbit Archan
- Tala, Z.Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. USU-Press. Medan
- USDA. 2008. *National Nutrient Database For Standar Reference*. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl [15 November 2015]
- Widayat, F.N. 2015. Program Diet Alami Dengan Serat. <http://herbalmulia.com>. [12 Juni 2015]
- Wijaya, E.N. 2010. Pemanfaatan Tepung Jewawut dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi *Snack Bar*. Fakultas Teknologi Pertanian : Institute Pertanian Bogor, Bogor
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum Jakarta.
- Winarsi, Heri. 2010. Protein Kedelai Dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang: Universitas Andalas Press